



Lublin, dnia 16 lutego 2023 r.

**OSU-VI.2610.6.1.2023**

### **Zapytanie ofertowe**

Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury z siedzibą w Krakowie, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, zaprasza do złożenia oferty na realizację zamówienia polegającego na **świadczeniu usługi restauracyjnej obejmującej zapewnienie obiadów na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury łącznie 4 edycji szkoleń w Lublinie, zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym Zapytaniu ofertowym i terminach zapisanych w Tabeli 1. Usługa będzie świadczona od dnia podpisania umowy, do 30 września 2024 roku.**

*Zamówienie realizowane jest na potrzeby projektu pn. „Ekonomia i finanse dla kadr wymiaru sprawiedliwości”.*

### **Tryb udzielenia zamówienia:**

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego.
2. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego, Wykonawców w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia oraz do umowy w sprawie zamówienia publicznego stosuje się postanowienia zapytania ofertowego, przepisy ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2022 r. poz. 835)., a w sprawach nieuregulowanych w zapytaniu ofertowym lub ww. ustawie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz. 1740 ze zm.).

### **1. Opis przedmiotu zamówienia:**

**Przedmiotem zamówienia jest:**

świadczenie usługi restauracyjnej obejmującej zapewnienie obiadów na potrzeby organizacji przez Krajową Szkołę Sądownictwa i Prokuratury łącznie 4 edycji szkoleń w Lublinie, w terminach zapisanych w Tabeli 1.

Tabela 1: Szacowana liczba obiadów podczas szkoleń w Lublinie:

LP	Termin realizacji zamówienia		Szacowana liczba obiadów łącznie w ciągu 2 dni
	od	do	
1	25.04.2023 r.	26.04.2023 r.	58
2	22.08.2023 r.	23.08.2023 r.	58
3	13.02.2024 r.	14.02.2024 r.	58
4	20.08.2024 r.	21.08.2024 r.	58
<b>SUMA</b>			<b>232</b>

## 2. Obowiązki Wykonawcy

2.1. Wykonawca zapewni obiekt, w którym realizowana będzie usługa gastronomiczna – wydawanie obiadów. Obiekt musi spełniać następujące wymagania:

a. lokalizacja: obiekt powinien się znajdować w odległości nie większej niż 1,0 km od siedziby Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury Ośrodek Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej przy ul. Krakowskie Przedmieście 62, 20-74 Lublin, mierzonej na podstawie mapy umieszczonej na stronie <https://maps.google.pl>, wariant komunikacji: pieszo-najkrótsza zaproponowana przez serwis trasa),

b. obiekt musi być dostosowany do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w tym z dysfunkcjami narządu ruchu i uwzględniać konieczność korzystania z wózka lub innych urządzeń wspomagających ruch jak np. kule, w szczególności winien posiadać dostępne i działające windy oraz podjazdy umożliwiające korzystanie przez osoby z niepełnosprawnościami bez konieczności pomocy osoby trzeciej, korytarze umożliwiające poruszanie się osób na wózkach inwalidzkich, pomieszczenia sanitarne dostępne dla osób z niepełnosprawnościami;

2.2 Obiad serwowany w terminach zgodnie z Tabelą nr 1, godzina 13.00-14.15.

Miejsce przeznaczone do konsumpcji musi być wyposażone w stoły i krzesła w ilości dostosowanej do liczby uczestników. Obiad serwowany będzie uczestnikom przez obsługę zatrudnioną przez Wykonawcę.

2.3 Obiad będzie składać się co najmniej z: zupy – 200 ml/osobę, dania głównego – 3 rodzaje dania głównego do wyboru uczestników (1 porcja/osobę): mięsne/rybne albo mączne albo wegetariańskie, z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką. Informacja o ilości i rodzaju posiłku zostanie podana Wykonawcy co najmniej na 3 dni kalendarzowe przed terminem szkolenia i będzie na bieżąco aktualizowana. Gramatury dań, przypadające na jedną porcję: danie mięsne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja, danie rybne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g ryby (po obróbce termicznej), 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja lub danie mączne: pierogi z różnego rodzaju farszem, naleśniki z serem/owocami sezonowymi, szpinakiem, krokiety, kopytka, pyzy, makarony z dodatkami /nie mniej niż 200 g/porcja oraz surówka/sałatka warzywna lub owocowa 150 g, danie wegetariańskie na bazie: ryżu/ kaszy gryczanej, jęczmiennej, pęczak, bulgur, kuskus oraz warzyw pieczonych, smażonych, gotowanych np. risotto, kaszotto (z wyłączeniem dań mącznych) o gramaturze całkowitej 200 g/porcja, deseru – (np. krojone ciasto domowe, mini babeczki, w ilości 1 sz./os.) napojów zimnych: wody niegazowanej, podawanej w butelkach max. 0,5 l – min. 1 butelka na osobę lub wody gazowanej, podawanej w butelkach max. 0,5 l – min. 1 butelka na os. napojów ciepłych: kawy 100 % arabica z wysoko wydajnego ekspresu ciśnieniowego z dodatkami w postaci mleka i cukru, w ilościach: 1 filiżanka 200 ml na osobę lub herbaty do wyboru trzy rodzaje: herbata czarna, zielona, owocowa oraz dodatków świeża cytryna w plasterkach, cukier, w ilościach: 1 filiżanka 200 ml na osobę.

2.4 Uwagi ogólne:

- a. wszystkie naczynia, w których serwowane będą posiłki powinny być szklane lub ce-ramiczne (z wyłączeniem plastiku),
- b. Wykonawca zapewni wyposażenie do organizacji wszystkich posiłków (między innymi: stoły, obrusy - tkanina, krzesła, naczynia, sztucce - metalowe itp.),
- c. Wykonawca zapewni obsługę gastronomiczną - kelnerską wszystkich posiłków w liczbie zapewniającej sprawną organizację, w tym między innymi sprzątnięcie,

- d. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu oraz serwowaniu posiłków,
- e. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego wyżywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnym terminem przydatności do spożycia, zapewniając sezonowe warzywa oraz owoce,
- f. na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej itp.)
- g. liczba uczestników wydarzeń będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi restauracyjne jednocześnie wartość usługi za każde wydarzenie będzie iloczynem faktycznej liczby uczestników danego wydarzenia (obecnych podczas organizowanego wydarzenia) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w Ofercie Wykonawcy).

#### 2.5 Dodatkowe informacje:

- a. Liczba uczestników szkoleń będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi, jednocześnie wartość usługi za każde wydarzenie będzie iloczynem faktycznej liczby uczestników danego szkolenia (obecnych podczas organizowanego szkolenia i korzystających z obiadu i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w Ofercie Wykonawcy). W przypadku skorzystania z usług przez mniejszą liczbę osób, niż została zgłoszona, Zamawiający zastrzega, że zapłaci wyłącznie za osoby, które faktycznie skorzystały z usługi.
- b. Świadczenie usług będzie się odbywało zawsze w dni robocze.
- c. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z części usług w przypadku braku możliwości przeprowadzenia danego wydarzenia lub z innych przyczyn organizacyjnych, leżących po stronie Zamawiającego. O takiej sytuacji Zamawiający poinformuje Wykonawcę, co najmniej na 7 dni kalendarzowych przed planowanym terminem realizacji usługi. W związku z powyższym Wykonawca nie będzie podnosił w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń.

- d. Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się do przestrzegania wszelkich wymogów, w tym wymogów wprowadzanych w związku ze stanem epidemii, wynikających z obowiązujących w dacie wykonywania poszczególnych usług przepisów prawa.
- e. Wykonawca przy świadczeniu usług zobowiązuje się również do przestrzegania, aktualnych w dacie wykonywania poszczególnych usług, wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego, wydawanych na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59 ze zm.) oraz wytycznych innych właściwych instytucji, opracowanych we współpracy z Głównym Inspektorem Sanitarnym, mających zastosowanie do danej usługi.

**3. Warunki, sposób realizacji zamówienia** został szczegółowo określony w projektowanych postanowieniach umowy - **załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.**

**4. Kody Wspólnego Słownika Zamówień:**

55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków;

**5. Warunki udziału w postępowaniu i podstawy wykluczenia Wykonawców z postępowania:**

**O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy są ubezpieczeni od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności przez cały okres wykonywania przedmiotu umowy na kwotę min. 20 000,00 zł (słownie: dwadzieścia tysięcy złotych 00/100) i nie podlegają wykluczeniu. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę:**

który podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust.1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2022 r. poz. 835). W celu wykazania braku podstaw wykluczenia Wykonawca składa **na formularzu oferty** oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu

z postępowania na podstawie art. 7 ust.1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2022 r., poz. 835).

#### **6. Termin realizacji zamówienia:**

Od dnia podpisania umowy maksymalnie do dnia **30.09.2024** r.

#### **7. Kryteria oceny ofert:**

Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

##### **Kryterium 1: Cena**

Waga 90% (od 0 do 90 pkt)

##### Opis sposobu oceny:

Cena oferty = [najniższa cena] : [cena badanej oferty] x 60pkt

**Kryterium 2: Aspekt społeczny i środowiskowy: kawa wykorzystywana podczas wykonywania usługi posiadająca etykietę (certyfikat) Fairtrade lub inną równoważną etykietę (certyfikat) – 10 pkt.**

Waga: 10% (10 pkt)

##### Opis sposobu oceny:

Zamawiający oceniając kryterium będzie brał pod uwagę zadeklarowanie przez Wykonawcę, do przygotowania posiłków w całości, kawy posiadającej etykietę (certyfikat) Fairtrade lub inną etykietę (certyfikat) równoważną, która potwierdza, że drobni producenci/rolnicy otrzymali przynajmniej cenę minimalną zapewniającą im zwrot kosztów produkcji i godziwe wynagrodzenie, wypłacona została im roczna premia Fairtrade lub równoważna premia na projekty rozwojowe wspierające społeczność lokalną, zapewniona jest możliwość udzielania prefinansowania zakupu kawy przez grupę producencką, zapewnione są odpowiednie warunki socjalne zgodnie z Konwencjami Międzynarodowej Organizacji Pracy (ochrona praw kobiet i przeciwstawianie się ich dyskryminacji, zakaz pracy przymusowej i niewykorzystywanie pracy dzieci, wolność

zrzeszania się, bezpieczeństwo i ochrona zdrowia) oraz przestrzegane są standardy środowiskowe (producent ocenia swoje oddziaływanie na środowiskowo i tworzy plan jego minimalizacji, stopniowe ograniczanie użycia w rolnictwie środków chemicznych, zakaz stosowania GMO, stopniowe wdrażanie zrównoważonych systemów zagospodarowania odpadów, zapobieganie pożarom lasów).

Zamawiający wymaga aby serwowana podczas posiłków kawa spełniała wymogi i kryteria społeczne oraz środowiskowe określone w etykiecie Fairtrade lub równoważne wskazane powyżej.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli wypełnienia zobowiązania Wykonawcy określonego w pozacenowym kryterium „aspekt społeczny i środowiskowy” (przy zaoferowaniu przez Wykonawcę tego kryterium) w sposób określony w projektowanych postanowieniach umowy. Zamawiający ma prawo do zastosowania sankcji z tytułu niespełnienia warunków opisanych w kryterium „aspekt społeczny i środowiskowy” (przy zaoferowaniu przez Wykonawcę tego kryterium). Wysokość kar określona została w projektowanych postanowieniach umowy (załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego).

Ocena ofert w powyższym kryterium dokonana zostanie na podstawie informacji zawartych w Formularzu ofertowym (załącznik numer 1 do Zapytania ofertowego).

W przypadku nie wypełnienia w formularzu ofertowym odpowiedniej rubryki oferta otrzyma 0 punktów.

W przypadku zadeklarowania w Formularzu ofertowym zastosowania do przygotowania kawy podczas posiłków posiadającej etykietę (certyfikat) Fairtrade lub inną etykietę (certyfikat) równoważną, potwierdzającą spełnienie przez ten produkt wskazanych powyżej kryteriów, Wykonawca otrzyma 10 punktów.

Oceniane będą wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu, złożone przez Wykonawców, wobec których nie zachodzi przesłanka wykluczenia o której mowa w pkt. 5 Zapytania ofertowego.

**8. Informacje dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty oraz o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty, w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:**

Zamawiający wybierze ofertę:

- a. spełniającą wszystkie wymagania oraz warunki udziału w postępowaniu, która uzyska największą liczbę punktów zgodnie z przyjętymi kryteriami oceny ofert.
- b. Wykonawcy, wobec którego nie zachodzi przesłanka wykluczenia o której mowa w pkt. 5 Zapytania ofertowego.
- c. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.
- d. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- e. Wybrany w drodze niniejszego postępowania Wykonawca winien przed podpisaniem umowy złożyć Zamawiającemu:
  - informacje niezbędne do wypełnienia treści umowy na wezwanie Zamawiającego;
  - pełnomocnictwo (jeśli dotyczy);
  - kopię umowy regulującej współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (jeśli dotyczy).

Niedopełnienie ww. formalności, nieprzedłożenie ww. dokumentów przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, przed podpisaniem umowy, rozumiane będzie przez Zamawiającego, jako uchylanie się przez Wykonawcę od zawarcia Umowy oraz będzie potraktowane przez Zamawiającego jako niemożność zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

- f. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia, Zamawiający może wybrać najkorzystniejszą ofertę spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców (kolejną najwyżej punktowaną) albo unieważnić postępowanie.



#### **9. Termin i sposób składania ofert:**

Oferta **przedstawiona na formularzu ofertowym wg załącznika nr 1** do niniejszego zapytania powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres **m.kaminska@kssip.gov.pl** lub za pośrednictwem poczty, kuriera, bądź dostarczona osobiście (decyduje data wpływu, a nie data stempla pocztowego) na adres:

Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury Ośrodek Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej, ul. Krakowskie Przedmieście 62, 20-076 Lublin, pok. 2.25 (Sekretariat)  
do dnia **24.02.2023 r.**

#### **10. Informacje dodatkowe:**

- a. Ofertę należy sporządzić na załączonym do zapytania ofertowego załączniku - formularzu oferty i przekazać podpisaną przez osobę uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy do Zamawiającego zgodnie ze sposobem określonym w pkt 9 zapytania ofertowego.
- b. W ofercie należy wskazać cenę brutto oraz stawkę podatku VAT (jeżeli ma zastosowanie) na określony w zapytaniu ofertowym przedmiot zamówienia. Cena oferty powinna obejmować wszelkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia wynikające wprost z: opisu przedmiotu zamówienia jak również w nim nie ujęte, a bez których nie można zrealizować przedmiotu zamówienia oraz ewentualne upusty i rabaty a także wszystkie potencjalne ryzyka ekonomiczne, jakie mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu umowy, projektowanych postanowień umowy (załącznik nr 2 do zapytania ofertowego).

Wykonawcy zobowiązani są do starannego zapoznania się z przedmiotem zamówienia, warunkami wykonania i wszystkimi czynnikami mogącymi mieć wpływ na cenę zamówienia.

Cena oferty może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości cen.

- c. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- d. Zamawiający zastrzega, iż po zakończeniu postępowania, nie zwraca złożonych ofert.
- e. Wykonawca może wycofać lub zmienić ofertę przed upływem terminu składania ofert.
- f. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- będzie złożona w niewłaściwy sposób tzn. niezgodnie z ust.9 zapytania ofertowego,

- w szczególności zostanie złożona po terminie składania ofert,
  - jej treść nie będzie odpowiadała treści Zapytania ofertowego,
  - jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
  - Wykonawca w wyznaczonym terminie zakwestionował poprawienie innych omyłek, polegających na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty,
  - została złożona przez Wykonawcę podlegającego wykluczeniu z postępowania lub niespełniającego warunków udziału w postępowaniu.
- g. Zamawiający może wezwać Wykonawcę do wyjaśnienia treści złożonej oferty.  
Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty, poza sytuacją opisaną w Uwagach końcowych pkt. 12 c
- h. Zamawiający zastrzega sobie możliwość poprawiania w złożonej ofercie oczywistych omyłek pisarskich, oczywistych omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz innych omyłek polegających na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty.
- i. Zamawiający może unieważnić postępowanie, w szczególności, jeżeli:
- cena lub koszt najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny lub kosztu najkorzystniejszej oferty;
  - Wykonawcy tak samo ocenieni, złożą oferty dodatkowe o takiej samej cenie lub koszcie;
  - wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
  - postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego;
  - jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
  - Wykonawca uchylił się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;

- j. Zamawiający po dokonaniu oceny nadesłanych ofert dokona oceny ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty, lub unieważni postępowanie co zostanie udokumentowane protokołem postępowania o udzielenie zamówienia.
- k. Informacja o wyniku postępowania zostanie umieszczona na stronie internetowej Zamawiającego.
- l. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

**11. Wszelkich informacji udziela Małgorzata Kamińska, e-mail:**

[m.kaminska@kssip.gov.pl](mailto:m.kaminska@kssip.gov.pl). Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostaną udostępnione na stronie Zamawiającego: [www.kssip.gov.pl](http://www.kssip.gov.pl) bez ujawniania źródła zapytania.

**12. Uwagi końcowe**

- a. Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania postępowania o udzielenie zamówienia bez podawania przyczyny na każdym etapie postępowania.
- b. Zamawiający zastrzega, że jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający może wezwać Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
- c. Zamawiający zastrzega, że może podjąć negocjacje z wybranym Wykonawcą w zakresie ceny oferty.
- d. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty oraz jej dostarczeniem ponosi Wykonawca.
- e. Wykonawcom biorącym udział w postępowaniu nie przysługują żadne roszczenia z tytułu anulowania lub unieważnienia postępowania przez Zamawiającego.
- f. Administratorem Państwa danych osobowych jest Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury z siedzibą ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, zwana dalej KSSiP.



Informacje dotyczące prawa do ochrony danych osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych znajdują się na stronie internetowej KSSiP, w zakładce „Polityka prywatności”.

### **Załączniki**

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – Projektowane postanowienia umowy

Załącznik nr 3 – Klauzula RODO